



Cuvée

Charlotte

Vin de bonne compagnie, vin familial, la Cuvée Charlotte est une sélection de jus de goutte après macération.

Fruitée, éclatante et explosive, elle a la délicatesse de plaire au plus grand nombre.

LA CUVÉE ROSÉ

CÉPAGES

Grenache
Cinsault
Syrah

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid,
suivie d'un pressurage en pressoir pneumatique.
Fermentation alcoolique traditionnelle
en cuve inox thermo-régulée.

L'ESPRIT DÉGUSTATION

ROBE
Rose pâle

NEZ
Joli nez complexe sur des notes
de pamplemousse rose et de pêche

BOUCHE
Attaque soyeuse avec des arômes de
pamplemousse et de pêche blanche. Très
belle persistance en bouche.

ACCORD
À l'apéritif ou pour accompagner
vos grillades ou plats provençaux



CÔTES DE PROVENCE AOC BIO

T° 8-10°C



— — — — —
LA MADRAGUE

VINS DE TERROIR ET VINS D'HISTOIRE



LE VIGNOBLE

Les vignes de la Madrague ont la particularité de plonger directement sur la célèbre plage de Gigaro, dans la baie de Saint-Tropez. Les cuvées de la Madrague, originales et élégantes, sont associées au plaisir des moments en famille et entre amis.

Les cuvées Claire, Charlotte, César, Charles et Gaspard ont pris le nom des filles et des petits-fils du propriétaire. Elles ont chacune des caractéristiques très particulières, et sont associées à des moments de dégustation et de partage différents.

Certaines cuvées de la Madrague sont travaillées en agriculture biologique. D'autres sont travaillées au cheval de trait et entièrement récoltées à la main ! Elles partagent toutes le goût du terroir et des vins bien faits, et sont le fruit de la patience et de la délicatesse d'hommes passionnés depuis toujours par leur métier.

LA MADRAGUE • Route de Gigaro, 83420 LA CROIX-VALMER

04 94 49 04 54 • www.lesvinsdelamadrague.com •  
